



„Prof. Franz Lorenz Akademie“
Verein zur Förderung der Aus- und
Weiterbildung der österreichischen
amtlichen Lebensmittelkontrolle

„Wunderwaffe Pilz“.

Studien, die die bakterienhemmende Wirkung von Pilzen belegen, gibt es ja schon einige. So haben sich z.B. Sasa Novakovic, Ilija Djekic, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Djordjevic, Vladimir Tomović, Branislav Šojić, Sunčica Kocić-Tanackov, Jose M. Lorenzo, Francisco J. Barba Tomasevic 2019 mit der „Auswirkung der Zugabe von *Cantharellus Cibarius* auf die Qualitätsmerkmale von Frankfurter während der Kühllagerung“ beschäftigt und dabei festgestellt, dass der Pilzzusatz die Bildung der gesamten aeroben mesophilen Bakterien während der Lagerung signifikant reduziert.

Nun hat Yasemin Celebi Sezer von der Osmaniye Korkut Ata University die Auswirkungen von *Morchella conica*-Pulver (Spitzmorchel-Pulver) auf die Qualitätseigenschaften von Sucuk untersucht.

Sucuk-Wurst erfreut sich vor allem bei türkischen und arabischen Einwohnern großer Beliebtheit. Die fermentierte Wurst wird meist aus Lamm-, Kalb oder Rindfleisch, Rinderfett, Nitrit, Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer, Piment, Knoblauch, Kreuzkümmel und Zucker hergestellt.

Sie ist extrem empfindlich gegenüber Lipidoxidation und mikrobiellem Verfall, was zur Bildung von biogenen Aminen, ranzigem Geschmack und verschiedenen Arten von Verderb führt.

Um die Lipidoxidation bei der Sucuk-Herstellung zu verzögern und um den mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln zu verhindern, werden viele synthetische Zusatzstoffe (Antisäuremittel, Natriumchlorid, Cetylpyridiniumchlorid und Kaliumsorbat) zugegeben, was vom Verbraucher jedoch zunehmend kritisch betrachtet wird.

Yasemin Celebi Sezer hat in ihrer Studie die Auswirkungen bei der Verwendung von synthetischen Antioxidantien und antimikrobiellen Bestandteilen und die der alternativen Beigabe von getrocknetem *Morchella conica*-Pulver (MCP) untersucht. Ziel der vorliegenden Studie war es die Wirkung von MCP auf die Qualität der Wurst zu untersuchen und seine Wirkung im Vergleich zu synthetischen Antioxidantien und antimikrobiellen Bestandteilen wie Butylhydroxytoluol (BHT), Natriumnitrat und Natriumnitrit während der Fermentierung zu bewerten.

Sie kam u.a. zu dem Ergebnis, dass Sucuks mit Zusatz von MCP deutlich niedrigere Peroxidwerte hatten als die Vergleichsproben mit Zusatz von BHT und Nitrat/Nitrit. Ein qualitätsverbessernder Einfluss zeigte sich auch in den Härte- und Kaubarkeitswerte, die mit dem Zusatz von MCP während der Fermentation sanken, die Wurst also weicher und kaubarer wurde. Die Sucuks mit einem MCP-Zusatz von 1,5% und 3% zeigten die höchste sensorische Gesamtakzeptanz. Somit kann die richtige Menge an getrocknetem MCP-Zusatz eine effektive Qualitätsverbesserung von Sucuk erzielen.

Quelle: Fachzeitschrift „Fleischwirtschaft“, Ausgabe 2_2021 Verlag: Deutscher Fachverlag GmbH.

Frühwirth eh.
08.07.2021